



Florio Marsala Vergine 1998 Riserva Exklusiv

Dans le verre, le Marsala Vergine Riserva 1998 présente une robe dorée profonde et lumineuse. Le bouquet est ample et élégant, avec des notes de fruits secs grillés, d'herbes méditerranéennes et d'épices fines, accompagnées de subtiles nuances de miel, de fruits séchés et d'air marin. En bouche, le vin est rigoureusement sec tout en offrant une grande ampleur, porté par une fine salinité, une texture soyeuse et une structure précise. La finale est longue, harmonieuse et persistante, marquée par des retours toastés et épicés qui reflètent fidèlement des décennies de maturation. Le style de ce Marsala se distingue par un équilibre rare entre profondeur, clarté et harmonie, profondément enraciné dans l'identité méditerranéenne et la tradition classique du Marsala. Un vin de grande retenue et de grandeur silencieuse, capable de laisser une impression durable.

Producteur	Florio
Type d'article	Marsala
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	DOC
Millésime	1998
Format	75 cl
Alcool	19.0 %
Cépages	Grillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323113

Vinification





Les raisins du Marsala Vergine Riserva 1998 sont soigneusement récoltés à la main afin d'assurer une maturité physiologique optimale ainsi qu'un profil aromatique et polyphénolique riche. Après un pressurage traditionnel à forte teneur en sucres, permettant aux composants les plus précieux des peaux de passer dans le moût, une fermentation contrôlée est réalisée. La mistella, c'est à dire un moût de raisin dont la fermentation a été arrêtée par l'ajout d'alcool vinique, est ensuite ajoutée, accompagnée d'une faible quantité d'alcool pur, donnant naissance à la structure classique du Marsala. Le caractère profond de ce vin se construit à travers un parcours de vieillissement exceptionnel. À partir du 18 septembre 1998, le Marsala a mûri pendant 23 ans dans des fûts de bois sélectionnés au sein de l'historique Cantina Garibaldi, située à environ 134 mètres de la mer. Sous l'influence de l'air marin, de la ventilation naturelle et des microclimats des anciens chais, le vin a développé au fil des décennies profondeur, tension et équilibre. Au cours de cette très longue période d'élevage, le phénomène appelé part des anges a joué un rôle déterminant. Quarante et un pour cent du volume initial se sont évaporés avec le temps, entraînant un processus naturel de concentration extrême qui a conféré au vin une structure, une densité aromatique et une complexité remarquables. À l'issue de ce parcours évolutif, seules quelques bouteilles ont pu être mises en bouteille à partir de ce fût unique, faisant de cette cuvée une édition extrêmement limitée et presque iconique.

